



中华人民共和国国家标准

GB 2762—2012

GB 2762—2012

食品安全国家标准 食品中污染物限量

中华人民共和国
国家标准
食品安全国家标准
食品中污染物限量
GB 2762—2012

*

中国标准出版社出版发行
北京市朝阳区和平里西街甲2号(100013)
北京市西城区三里河北街16号(100045)
网址 www.spc.net.cn
总编室:(010)64275323 发行中心:(010)51780235
读者服务部:(010)68523946
中国标准出版社秦皇岛印刷厂印刷
各地新华书店经销

*

开本 880×1230 1/16 印张 1.25 字数 31 千字
2013年4月第一版 2013年4月第一次印刷

*

书号: 155066·1-46383 定价 21.00 元

如有印装差错 由本社发行中心调换
版权专有 侵权必究
举报电话:(010)68510107



GB 2762-2012

2012-11-13 发布

2013-06-01 实施

中华人民共和国卫生部 发布

表 A.1 (续)

饮料类	包装饮用水 矿泉水 纯净水 其他包装饮用水 果蔬汁类(例如,苹果汁、苹果醋、山楂汁、山楂醋等) 果蔬汁(浆) 浓缩果蔬汁(浆) 其他果蔬汁(肉)饮料(包括发酵型产品) 蛋白饮料类 含乳饮料(发酵型含乳饮料、配制型含乳饮料、乳酸菌饮料) 植物蛋白饮料 复合蛋白饮料 碳酸饮料类 茶饮料类 咖啡饮料类 植物饮料类 风味饮料类 特殊用途饮料类(例如,运动饮料、营养素饮料等) 固体饮料类(包括速溶咖啡) 其他饮料类
酒类	蒸馏酒(例如,白酒、白兰地、威士忌、伏特加、朗姆酒等) 配制酒 发酵酒(例如,葡萄酒、黄酒、果酒、啤酒等)
食糖及淀粉糖	食糖 白糖及白糖制品(例如,白砂糖、绵白糖、冰糖、方糖等) 其他糖和糖浆(例如,红糖、赤砂糖、冰片糖、原糖、糖蜜、部分转化糖、槭树糖浆等) 淀粉糖(例如,果糖、葡萄糖、饴糖、部分转化糖等)
淀粉及淀粉制品 (包括谷物、豆类 和块根植物提取的 淀粉)	食用淀粉 淀粉制品 粉丝、粉条 藕粉 其他淀粉制品(例如,虾味片)
焙烤食品	面包 糕点(包括月饼) 饼干(例如,夹心饼干、威化饼干、蛋卷等) 其他焙烤食品

前 言

本标准部分代替 GB 2762—2005《食品中污染物限量》。

本标准与 GB 2762—2005 相比,主要变化如下:

- 修改了标准名称;
- 增加了可食用部分的定义;
- 增加了应用原则;
- 取消了硒、铝、氟的限量规定;
- 增加了锡、镍、3-氯-1,2-丙二醇及硝酸盐的限量规定;
- 将 *N*-亚硝胺限量指标由 *N*-二甲基亚硝胺和 *N*-二甲基乙硝胺调整为 *N*-二甲基亚硝胺,并将 *N*-亚硝胺限量指标名称修改为 *N*-二甲基亚硝胺;
- 增加了附录 A;
- 稀土限量指标按原 GB 2762—2005 执行。

表 A.1 (续)

坚果及籽类	坚果及籽类罐头 坚果及籽类的泥(酱),包括花生酱等 其他坚果及籽类制品(例如,腌渍的果仁等)
肉及肉制品	肉类(生鲜、冷却、冷冻肉等) 畜禽肉 畜禽内脏(例如,肝、肾、肺、肠等) 肉制品(包括内脏制品) 预制肉制品 调理肉制品(生肉添加调料) 腌腊肉制品类(例如,咸肉、腊肉、板鸭、中式火腿、腊肠等) 熟肉制品 肉类罐头 酱卤肉制品类 熏、烧、烤肉类 油炸肉类 西式火腿(熏烤、烟熏、蒸煮火腿)类 肉灌肠类 发酵肉制品类 熟肉干制品(例如,肉松、肉干、肉脯等) 其他熟肉制品
水产动物及其制品	鲜、冻水产动物 鱼类 非肉食性鱼类 肉食性鱼类(例如,鲨鱼、金枪鱼等) 甲壳类 软体动物 头足类 双壳类 棘皮类 腹足类 其他软体动物 其他鲜、冻水产动物 水产制品 水产品罐头 鱼糜制品(包括鱼丸等) 腌制水产品 鱼子制品 干制水产品(风干、烘干、压干等) 熏、烤水产品 发酵水产品 其他水产制品

食品安全国家标准

食品中污染物限量

1 范围

本标准规定了食品中铅、镉、汞、砷、锡、镍、铬、亚硝酸盐、硝酸盐、苯并[a]芘、N-二甲基亚硝胺、多氯联苯、3-氯-1,2-丙二醇的限量指标。

2 术语和定义

2.1 污染物

食品在从生产(包括农作物种植、动物饲养和兽医用药)、加工、包装、贮存、运输、销售、直至食用等过程中产生的或由环境污染带入的、非有意加入的化学性有害物质。

本标准所规定的污染物是指除农药残留、兽药残留、生物毒素和放射性物质以外的污染物。

2.2 可食用部分

食品原料经过机械手段(如谷物碾磨、水果剥皮、坚果去壳、肉去骨、鱼去刺、贝去壳等)去除非食用部分后,所得到的用于食用的部分。

注1:非食用部分的去除不可采用任何非机械手段(如粗制植物油精炼过程)。

注2:用相同的食品原料生产不同产品时,可食用部分的量依生产工艺不同而异。如用麦类加工麦片和全麦粉时,可食用部分按100%计算;加工小麦粉时,可食用部分按出粉率折算。

2.3 限量

污染物在食品原料和(或)食品成品可食用部分中允许的最大含量水平。

3 应用原则

3.1 无论是否制定污染物限量,食品生产和加工者均应采取控制措施,使食品中污染物的含量达到最低水平。

3.2 本标准列出了可能对公众健康构成较大风险的污染物,制定限量值的食品是对消费者膳食暴露量产生较大影响的食物。

3.3 食品类别(名称)说明(附录A)用于界定污染物限量的适用范围,仅适用于本标准。当某种污染物限量应用于某一食品类别(名称)时,则该食品类别(名称)内的所有类别食品均适用,有特别规定的除外。

3.4 食品中污染物限量以食品通常的可食用部分计算,有特别规定的除外。

3.5 干制食品中污染物限量以相应食品原料脱水率或浓缩率折算。脱水率或浓缩率可通过对食品的分析、生产者提供的信息以及其他可获得的数据信息等确定。

4 指标要求

4.1 铅

4.1.1 食品中铅限量指标见表1。